

# Veganes Spritzgebäck

100 - 120 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Teig:**

200 g Margarine  
100 g Puderzucker  
2 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 TL Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
75 g Veganes Crème Fraîche  
1 EL Zitronensaft  
300 g Mehl  
½ TL Dr. Oetker Backpulver

**Zum Verzieren:**

etwa 50 g Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel

**1 Vorbereiten:**

Backblech mit Backpapier belegen. Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8-10 mm) bereitlegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

**2 Teig:**

Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker, Vanillin-Zucker, Finesse, Crème Fraîche und Zitronensaft unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl und Backpulver mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in kleinen Portionen in den Spritzbeutel füllen und nach Belieben Kränze, Stangen, S-Formen, Schleifen und Tuffs auf das Backblech spritzen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für etwa 12 Min. backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 12 Minuten**

Das Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Zum Verzieren:**

Glasur nach Packungsanleitung schmelzen. Veganes Spritzgebäck in die geschmolzene Glasur tauchen oder damit bestreichen und fest werden lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut verschliessbaren Dosen kann man das Gebäck etwa 2 Wochen aufbewahren.
- Statt mit Spritzbeutel kann man die Guetzli mit der Gebäckpresse auf ein gefettetes Backblech (ohne Backpapier) auftragen.